

| Lanz kocht - Das Menü am 13. Februar 2009 | „Valentinsmenü“

**Vorspeise: *Sashimi vom Loup de mer mit Sellerie-Carpaccio und Himbeerdressing*
von Steffen Henssler**

Zutaten für vier Personen

Sashimi vom Loup de Mer:

2	Loup de Mer, küchenfertig
1	Knollensellerie, gekocht
1 Handvoll	Feldsalat
1 Bund	Schnittlauch
	Öl
	Salz
	Pfeffer

Himbeerdressing:

1	Schalotte
60 ml	Brühe
60 ml	Himbeeressig
100 g	Himbeeren, TK
1 TL	Senf
1	Ei
125 ml	Walnussöl
125 ml	Sonnenblumenöl
1 Stange	Meerrettich, klein
1 Bund	Blattpetersilie
	Salz
	Zucker



Zubereitung

Sashimi vom Loup de Mer:

Knollensellerie in Salzwasser fünf bis zehn Minuten kochen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen. Den Fisch in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf dem Sellerie verteilen, den Schnittlauch fein schneiden und über den Fisch streuen. Den Feldsalat putzen, zupfen und verteilen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl leicht erwärmen und darüber träufeln.

Himbeerdressing:

Schalotte, Brühe, Essig, aufgetaute Himbeeren, Senf, Eigelb, Salz und Zucker in den Mixer geben und mixen. Dann nach und nach beide Ölsorten dazu geben. Das Dressing leicht über den Teller verteilen. Meerrettich über das Ganze schaben, die Petersilie zupfen, frittieren und ebenfalls darauf verteilen.

Zwischengang: *Gebackenes Kartoffelkörnchen mit Lachs und mariniertem Kerbel von Alexander Herrmann*

Zutaten für vier Personen

2	Kartoffeln, sehr groß (festkochend)
400 g	Butterschmalz
100 g	Baliklachs
50 g	Sauerrahm
2	Schalotten, groß
1 Schuss	Weißwein
1	Limone, unbehandelt
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Kerbel, frisch (in Eiswasser)
1 cl	Aquavit Schnaps
	Schaschlikspieße
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz



Zubereitung

Von den Kartoffeln zwei fingerdicke Scheiben schneiden, mit einem Schäler die Schale abziehen und anschließend einen langen Streifen von der Kartoffel abschälen. Dabei darauf achten, dass er nicht vom Boden abreißt. Das Bodenstück soll einen Durchmesser von vier bis fünf Zentimeter haben. Nun sieben Schaschlikspieße am Rand einstecken und den Kartoffelstreifen wie ein Körbchen darum flechten. In heißem Butterschmalz kross ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und die Spieße vorsichtig herausdrehen.

Die Schalotten schälen, fein schneiden, in einem Topf mit dem Weißwein einköcheln, abkühlen lassen und mit Sauerrahm vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale der Limone abreiben. Den Baliklachs in Würfel schneiden, mit Limonenschale und Olivenöl marinieren. Den Kerbel zupfen und kurz vor dem Servieren mit Salz und Aquavit marinieren.

Zunächst die Schalottencreme in das Körbchen füllen, den Lachs darauf geben und mit Kerbel garnieren.

1. Hauptgang: Hummersuppe „Aurora“ mit rosa Champagner von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

2 kg	Hummerkarkassen, ausgewaschen
300 g	Hummerfleisch, gekocht
5	Schalotten
1 Knolle	Ingwer, klein
4 Zehen	Knoblauch
0,5 Knolle	Fenchel
1 Stengel	Staudensellerie
50 g	Knollensellerie
1	Möhre, klein
50 g	Champignons, weiß
0,1 l	Noilly Prat
4 cl	Pastis
0,1 l	Weißwein, trocken
4 cl	Brandy, spanisch
10	Pfefferkörner, weiß
2	Lorbeerblätter, frisch
20	Fenchelsamen
1 Bund	Thymian, klein
1 Dose	Tomaten, geschält, à 400 g
1 l	Krustentierfond
1 l	Sahne
5	Strauchtomaten, frisch
2	Zitronen, unbehandelt
2	Orangen, unbehandelt
0,1 l	Champagner, rosa
1 Bund	Basilikum
	Butter, braun
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Meersalz
	Olivenöl zum Anschwitzen



Zubereitung

Die Hummerkarkassen grob hacken und in Olivenöl langsam und nicht zu stark anrösten. Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Fenchel, Staudensellerie, Knollensellerie, Möhren und Champignons putzen und grob würfeln. Die Gemüsewürfel separat in Olivenöl anschwitzen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Fenchelsamen und Thymian mit anschwitzen. Diesen Ansatz leicht salzen. Die Hummerkarkassen mit Brandy flambieren. Das Gemüse mit Weißwein, Pastis und Noilly Prat ablöschen, alles zusammen mit den Dosentomaten in einen passenden Topf geben und mit dem Krustentierfond und der Sahne auffüllen. Von den Zitronen und den Orangen die Zesten abreißen. Die frischen Tomaten sowie die Orangen- und Zitronenzesten zugeben, unter gelegentlichem Rühren langsam aufkochen, etwas sieden lassen, zwischendurch aufschäumen. Zuerst durch ein großes Sieb, dann durch ein feines Sieb laufen lassen, noch einmal aufkochen. Mit Salz, Zitronensaft und dem rosa Champagner abschmecken.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Gekochtes Hummerfleisch in brauner Butter etwas andünsten. Kurz vor Ende des Dünstvorgangs Basilikumblätter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Hummerfleisch mit in die Suppe geben.

Tipp:

Die Karkassen dürfen nicht zu stark angeröstet werden, der Fond wird sonst leicht bitter, da das Eiweiß leicht verbrennt.

2. Hauptgang: *Gefüllte Kalbsmedaillons auf Rote Rosen-Risotto von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen

Kalbsmedaillons:

4	Kalbsmedaillons, à 160 g
100 g	Blauschimmelkäse (französisch), z. B. Fourme d'Ambert
2 Zweige	Rosmarin, klein
4 Scheiben	Bauchspeck, dünn
30 g	Butterschmalz
2 Zweige	Thymian
0,5 Knolle	Knoblauch
30 g	Butter
	Küchengarn zum Binden



Rote Rosen-Risotto:

70 g	Schalotten
50 g	Butter
250 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
400 ml	Rote Bete Saft
550 ml	Geflügelfond
1 EL	Rosenblätter, getrocknet (unbehandelt)
40 g	Parmesan
	Salz
	Pfeffer

Safransauce:

50 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
3	Schalotten
10	Safranfäden
100 ml	Weißwein
300 ml	Kalbsfond
100 ml	Sahne
50 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsmedaillons:

In die Kalbsmedaillons seitlich eine tiefe Tasche einschneiden. Den Käse grob würfeln, einen Zweig Rosmarin fein hacken und unterheben, die Kalbsmedaillons damit füllen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Den Speck mit Küchengarn fixieren.

Butterschmalz erhitzen, Kalbsmedaillons darin von beiden Seiten anbraten. Thymian, einen Zweig Rosmarin und Knoblauch zugeben und mit der Butter glasieren. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 20 bis 25 Minuten garen.

Rote Rosen-Risotto:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Rote Bete Saft mit dem Geflügelfond vermischen und erhitzen. Dann ein Drittel des heißen Rote Bete-Geflügelfond-Gemisch angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch

zwei Mal wiederholen, bis alles verbraucht ist. Dies dauert circa 18 bis 20 Minuten. Dabei immer wieder rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Rosenblätter, restliche Butter und Parmesan unterrühren.

Safransauce:

30 Gramm Butter aufschäumen und Schalottenwürfel, Knoblauchzehe und Safran darin anschwitzen. Mit Weißwein und Kalbsfond auffüllen, die Sahne zugeben und gut einkochen lassen. Die Knoblauchzehe wieder entfernen. Crème fraîche zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter untermixen.

Das Risotto auf Teller verteilen, je ein Medaillon darauf geben und mit dem Schaum beträufeln

Dessert: ***Gebackene Valentinsherzen mit Herzklopfen
von Cornelia Poletto***

Zutaten für vier Personen

Valentinsherzen:

150 ml	Milch
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Grappa
2 EL	Zimtzucker
	Olivenöl zum Frittieren

Herzklopfen:

1 Schote	Vanille
4 EL	Olivenöl, mild
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Puderzucker
400 g	Erdbeeren
200 g	Himbeeren
	Chili, aus der Mühle



Zubereitung

Valentinsherzen:

Lauwarme Milch, Salz, Mehl, ein Eigelb und Grappa in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Danach ein Eiweiß schlagen und unterheben. Den Teig in einen Spritzsack füllen und herzförmig in das heiße Olivenöl spritzen. Goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. In dem Zimtzucker wälzen.

Herzklopfen:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote klein schneiden und mit dem Mark zusammen in dem Olivenöl auf maximal 50 Grad erwärmen. Erkalten lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Himbeeren und Erdbeeren putzen. Abrieb und Saft der Zitrone mit Puderzucker, Erdbeeren, Himbeeren und der Vanille-Öl Mischung vorsichtig in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Chili abschmecken.

Zum Anrichten die Erdbeeren auf vier Tellern verteilen und mit den gebackenen Valentinsherzen ausgarnieren.

Tipp:

Dazu passt ein Erdbeer- oder Himbeersorbet.